Cher(e) client(e) Genius ,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre appareil de cuisine multitalent de la maison Genius! Le Twist N Joy est notre nouvel aide de cuisine, avec lequel vous pouvez hacher, battre et mixer les produits alimentaires et les ingrédients – et cela sans électricité.
Les lames extrêmement tranchantes hachent sans problème les produits les plus durs, comme les glaçons ou les noix. Grâce à l'entraînement à tirette vous avez „en main" de choisir suivant vos besoins d'hacher plus ou moins finement. Vous pouvez mixer des soupes et des sauces, hachez des herbes et des oignons et préparez des dips et des pâtes à tartiner. Avec le batteur vous pouvez créer en un tour de main de délicieux desserts ou des dressings pour salades. Avec la poignée tournante faire mousser du lait, battre la crème ou encore monter des oeufs en neige est un jeu d'enfant.

Vous trouverez dans la brochure de ce produit:

- un **mode d'emploi** détaillé (→ à partir de la page 2) et
- et des **recettes** intéressantes pour des plats savoureux (→ à partir de la page 13).

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisinant et en dégustant - et un bon appétit!

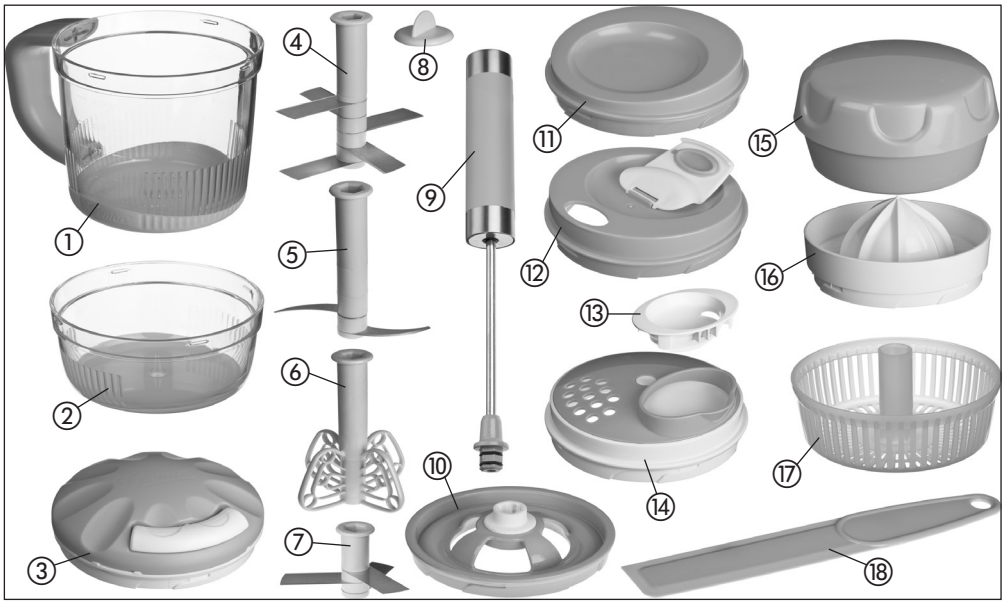
Votre Genius-Team

MODE D'EMPLOI – TABLE DES MATIÈRES

1 Contenu du set 2
2 Consignes de sécurité 3
3 Montage et fonctionnement 4
4 Utilisation des accessoires pour le grand récipient 5
5 Utilisation des accessoires pour le petit récipient 9
6 Utilisation des accessoires communs pour le petit et le grand récipient 10
7 Nettoyage 12
8 Recettes 13

Mode d'Emploi

1 Contenu du set



① Grand récipient transparent (taille 1 = 625 ml)
② Petit récipient transparent (taille 2 = 200 ml)
③ Couvercle à tirette
④ Couteau à 5 lames
⑤ Couteau sabre
⑥ Batteur
⑦ Couteau à 3 lames
⑧ Capuchon de protection pour l'ouverture à six pans du batteur et des couteaux
⑨ Poignée tournante
⑩ Couvercle pour batteur
⑪ Couvercle fraîcheur
⑫ Couvercle pour boisson avec fermeture fraîcheur
⑬ Séparateur de jaune d'œuf
⑭ Couvercle saupoudreur avec bec verseur et logement pour le séparateur de jaune d'œuf
⑮ Presse à agrumes – couvercle à agrumes
⑯ Presse à agrumes
⑰ Panier essoreur
⑱ Spatule

Tous les accessoires disponibles pour le Twist N Joy sont décrits dans le mode d'emploi et utilisés dans le livre de recettes. Le set que vous avez acheté ne contient pas obligatoirement toutes les pièces – cela dépend de la configuration de chaque set. Vous pouvez bien sûr acheter les accessoires souhaités séparément plus tard.

2 ⚠ Consignes de sécurité

2.1 Avant la mise en service

- Sortez les parties du set Twist N Joy avec précaution de l'emballage. Conservez l'emballage.
- Nettoyez avec soin toutes les pièces du set avant de les utiliser avec des produits alimentaires (→ chapitre „Nettoyage" p. 12).
- Placez l'appareil toujours sur une surface non glissante et jamais sur une surface chaude ou à proximité d'une flamme.

2.2 Utilisation conforme

- Le set Twist N Joy doit être utilisé uniquement pour hacher, mixer ou mélanger des produits alimentaires adaptés.
- Cet appareil et ses accessoires ont été seulement conçus pour un usage domestique et non professionnel. Toute autre utilisation est non conforme et peut conduire à des dommages matériels ou corporels.
- Le film de protection peut aussi être utilisé pour ranger de façon sûre les couteaux. Les lames extrêmement tranchantes présentent un danger de blessure!
- Les informations contenues dans ce mode d'emploi, en particulier concernant la sécurité, doivent être absolument respectées.

2.3 Recommandations générales

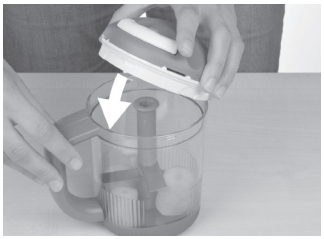
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes, adultes ou enfants ayant des capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles restreintes ou n'ayant pas d'expérience pratique dans l'utilisation d'appareils ménagers, à moins d'être sous la surveillance d'une personne responsable pouvant leur donner des indications compréhensibles sur la manière d'utiliser l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil ou ses accessoires.
- Respectez la quantité maximale de remplissage (625 ml pour le grand récipient resp. 200 ml pour le petit récipient). Dans le cas contraire les produits débordants peuvent entraîner des salissures.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est endommagé d'une façon quelconque. Il peut y avoir un risque de blessure!
- N'utilisez l'appareil qu'avec les accessoires livrés, dans le cas contraire l'appareil peut être endommagé.

2.4 Danger de blessure

- L'utilisation de couteaux extrêmement tranchants entraîne un grand danger de blessure. Les lames libres peuvent provoquer des coupures profondes lors de leur manipulation. Faites bien attention à ne pas toucher les lames.
- Les couteaux doivent être rangés hors de portée des enfants.
- Ne sortez jamais les produits alimentaires du récipient si les couteaux sont toujours en place. Il peut y avoir un risque de blessure!

3 Montage et fonctionnement

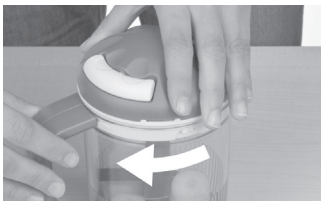
①



1. Montez d'abord le couteau ou le batteur verticalement sur la broche de guidage au fond du récipient. Remplissez le récipient et fermez-le avec le couvercle à tirette.

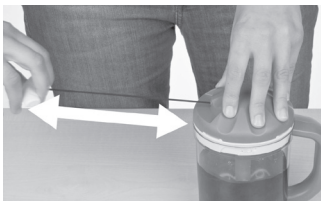
⚠ ATTENTION! L'utilisation de couteaux extrêmement tranchants entraîne un danger de blessure.

②



2. Tournez le couvercle à tirette dans le sens d'une aiguille d'une montre jusqu'à ce que la fermeture à baïonnette du couvercle soit bien fixée sur le récipient.

③



3. Appuyez fermement le récipient sur le plan de travail. Tirez rapidement l'entraînement par la tirette et laisser le s'enrouler de nouveau. Effectuez ce mouvement de va et vient jusqu'à ce que les produits soient hachés ou mélangés avec la finesse ou la consistance souhaitée.

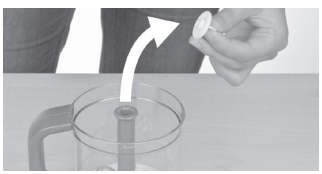
ⓘ INFO Veillez à tirer la tirette de façon horizontale à la hauteur du couvercle et non en biais vers le bas ou vers le haut. Sinon, le cordon d'entraînement peut s'user ou le couvercle peut s'abîmer.

④

4. Ouvrez le récipient en tournant le couvercle à tirette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la gauche jusqu'à ce que la fermeture à baïonnette soit ouverte. Enlevez d'abord l'accessoire monté - en particulier le couteau - et videz ensuite le récipient.

ⓘ INFO Avant de remplir le récipient avec des liquides ou des produits en petits morceaux il est conseillé de fermer l'ouverture à six pans du batteur ou du couteau avec le capuchon de protection afin d'éviter un bouchement de l'ouverture.

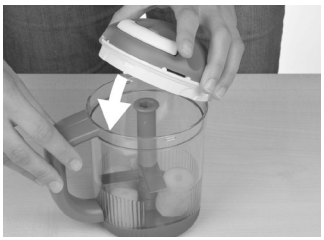
⑤



4 Utilisation des accessoires pour le grand récipient

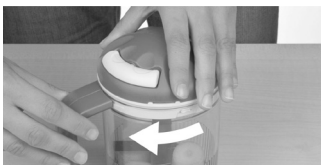
4.1 Hacher avec le couteau à 5 lames

①



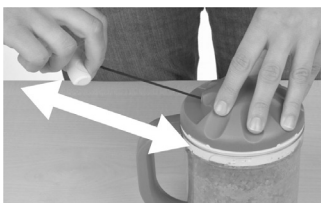
1. Montez d'abord le couteau à 5 lames verticalement sur la broche de guidage au fond du récipient. Remplissez le récipient et fermez-le avec le couvercle à tirette.

②



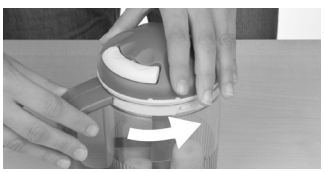
2. Tournez le couvercle à tirette dans le sens d'une aiguille d'une montre jusqu'à ce que la fermeture à baïonnette du couvercle soit bien fixée sur le récipient.

③



3. Appuyez fermement le récipient sur le plan de travail. Actionnez l'entraînement à tirette comme décrit auparavant (→ page 4), jusqu'à ce que le produit soit haché avec la consistance voulue.

④



4. Ouvrez le récipient en tournant le couvercle à tirette dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la gauche jusqu'à ce que la fermeture à baïonnette soit ouverte. Enlevez absolument d'abord le couteau avant de retirer les produits moulinés.

⑤

ⓘ INFOS

- Remplissez le récipient avec des morceaux de fruits ou de légumes de grosseur adaptée: coupés en quatre ou en huit, en morceaux d'environ de 2-4 cm.
- Ne remplissez jamais le récipient jusqu'au bord, restez au minimum 2 cm en-dessous du bord.

INFO

Nettoyage du couvercle à tirette:
Afin d'assurer une bonne hygiène et d'éviter le développement de germes, nettoyez bien le couvercle à tirette après chaque utilisation sous l'eau courante.
Pour cela ouvrez le couvercle en plaçant le manche d'une cuillerée dans les fentes situées sur le côté du couvercle et en appuyant légèrement avec précaution. Le couvercle s'ouvre en faisant un clic. Répétez l'opération avec toutes les fentes sur le bord du couvercle jusqu'à ce que le couvercle s'ouvre en deux parties.
Après avoir bien nettoyé l'intérieur des deux parties du couvercle remontez le couvercle à tirette en ajustant bien la partie inférieure et supérieure de façon à ce que chaque fente corresponde à deux cliqués. Pressez ensuite la partie supérieure et inférieure légèrement ensemble jusqu'à s'encliqueter de nouveau. Afin d'éviter d'abimer le couvercle en l'ouvrant, n'utilisez pas d'objets pointus ou coupants (couteaux, ciseaux, tournevis).

IMPORTANT: Si le cordon se bloque, arrêtez l'utilisation. Ouvrez et refermez le couvercle à tirette comme décrit auparavant.
Ensuite la tirette peut être utilisée de nouveau et vous pouvez continuer à travailler.

4.2 Hacher de la viande avec le couteau sabre

Le hachage avec le couteau sabre fonctionne de la même façon que le hachage avec le couteau à 5 lames (→ page 5). La différence consiste à utiliser dans ce cas le couteau sabre avec le grand récipient.

Ce couteau est idéal pour préparer soi-même de la viande hachée. Pour cela coupez la viande en cube de 1 cm remplissez le récipient et actionnez la tirette (comme décrit → page 5), jusqu'à ce que la viande soit hachez avec la finesse voulue.

4.3 Utilisation du séparateur de jaune d'œuf, du batteur et de la poignée tournante

①

1. A l'aide du séparateur de jaune d'œuf vous pouvez facilement séparer le blanc du jaune. Fermez le récipient avec le couvercle saupoudreur et placez le séparateur de jaune d'œuf sur l'ouverture prévue à cet effet. Cassez l'œuf et versez-le dans le séparateur de jaune d'œuf. Le jaune d'œuf reste dans le creux du séparateur pendant que le blanc d'œuf coule dans le récipient. Videz le jaune d'œuf du séparateur et procédez de la même façon pour les œufs restants.

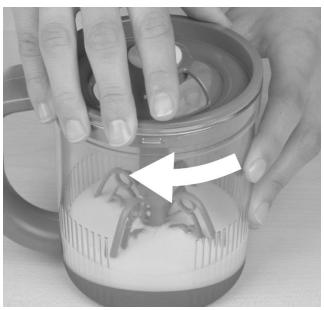
ⓘ INFOS

- Si vous voulez faire mousser du lait, sa température ne doit pas dépasser 60°C. Sinon le lait ne moussera pas.
- Pour battre de la crème, elle doit être bien fraîche (au maximum 8°C température du réfrigérateur).

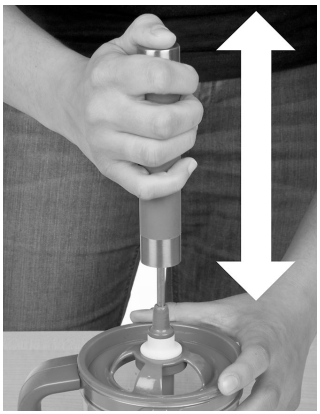
②

2. La poignée tournante permet de faire mousser le lait ou de battre de la crème ou des blancs d'œuf facilement à la main. Montez d'abord le batteur verticalement sur la broche de guidage au fond du récipient et placez le capuchon de protection sur l'ouverture à 6 pans du batteur. Remplissez le récipient avec le lait, la crème liquide ou les blancs d'œuf.

③



3. Enlevez le capuchon de protection et fermez le récipient avec le couvercle pour batteur en le tournant dans le sens d'une aiguille d'une montre. Grâce aux ouvertures dans ce couvercle le produit à battre aspire de l'air pendant la préparation. (Remarque: c'est pourquoi le couvercle à tirette fermé n'est pas approprié pour ce type de préparation).

④ 

4. Introduisez le bout de la poignée tournante le plus profond possible dans l'ouverture à six pans du couvercle pour batteur. Actionnez la poignée tournante plusieurs fois de haut en bas de façon énergique. Ceci fait tourner le batteur. Continuez de cette façon jusqu'à ce que le lait soit moussé ou la crème ou les blancs d'œufs aient une consistance ferme.

⑤

5. Ouvrez le couvercle pour batteur en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre vers la gauche et enlevez le batteur. Sortez le produit, la crème ou les œufs en neige – éventuellement avec l'aide de la spatule. Vous pouvez fermer le récipient aussi avec le couvercle fraîcheur et le mettre au frais.

4.4 Mixer avec le batteur

Mixez les soupes, sauces, dips et boissons avec le batteur. Procédez de la même façon que pour l'utilisation du couteau à 5 lames (→ page 5). La différence consiste à utiliser dans ce cas le batteur avec le grand récipient. Mettez les ingrédients dans le récipient et mélangez à volonté.

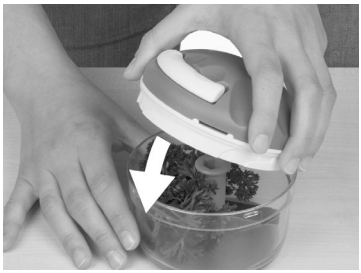
Vous pouvez utiliser la poignée tournante avec le couvercle pour batteur ou bien le couvercle à tirette. Le couvercle à tirette a l'avantage d'éviter les projections du produit à mélanger.

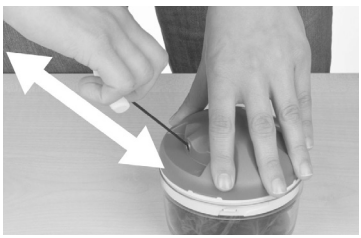
5 Utilisation des accessoires pour le petit récipient

Utilisez le petit récipient (200 ml) pour les petites quantités de produit – par exemple pour les fines herbes ou les noix – pour hacher avec le couteau à 3 lames ou pour essorer les produits humides.

5.1 Hacher avec le couteau à 3 lames

Procédez de la façon décrite dans le chapitre "4.1 Hacher avec le couteau à 5 lames" (→ page 5) – en utilisant dans ce cas le petit récipient et le couteau à 3 lames.





- Placez le couteau à 3 lames dans le petit récipient. Couvrez, si nécessaire, l'ouverture à 6 pans avec le capuchon de protection (l'enlever après le remplissage).
- Remplissez le récipient avec les produits, p. exemple avec des fines herbes fraîchement lavées.
- Mettez le couvercle à tirette sur le récipient et tournez le dans le sens d'une aiguille d'une montre à droite jusqu'à la butée.
- Actionnez l'entraînement à tirette comme décrit auparavant (→ page 5), jusqu'à ce que le produit soit haché avec la consistance voulue.
- Enlevez le couvercle à tirette en le tournant à gauche, sortez avec précaution le couteau à 3 lames et videz le contenu, si nécessaire à l'aide de la spatule.

5.2 Sécher avec le panier essoreur

- Mettez le panier essoreur dans le petit récipient.
- Remplissez le panier essoreur avec les produits, p.ex. avec les fines herbes, qui viennent d'être lavées.
- Mettez le couvercle à tirette sur le récipient et tournez le dans le sens d'une aiguille d'une montre à droite jusqu'à la butée.
- Essorez les produits en actionnant la tirette (comme pour hacher).
- Enlevez le couvercle à tirette en le tournant à gauche, retirez le panier essoreur et videz le contenu qui est maintenant sec.

6 Utilisation des accessoires communs pour le petit et le grand récipient

Les quatre accessoires, la presse à agrumes, le couvercle saupoudreur / séparateur de jaune d'œuf, le couvercle pour boisson et le couvercle fraîcheur peuvent être utilisés avec le petit ou le grand récipient. Le choix du récipient se fait en fonction de la quantité des produits: pour de petites quantités le petit récipient est recommandé, pour de grandes quantités le grand récipient.

6.1 Presse à agrumes

- Coupez en deux les agrumes à presser.
- Placez une moitié du fruit dans le couvercle à agrumes.
- Pressez le couvercle à agrumes sur la presse à agrumes fixée auparavant sur le petit ou le grand récipient.
- Tournez le couvercle à agrumes avec rapidité vers la gauche et vers la droite en appuyant énergiquement sur le fruit.
- Procédez de la même façon avec les fruits restants pour obtenir la quantité de jus désirée.

INFO

A la fin vous pouvez mélanger le jus avec d'autres ingrédients. Vous pouvez également le boire en route directement avec le couvercle pour boisson ou bien le conserver avec le couvercle fraîcheur au réfrigérateur pour le consommer plus tard.

6.2 Couvercle saupoudreur / Séparateur de jaune d'œuf

- Utilisez le couvercle saupoudreur pour saupoudrer les produits finement hachés, par exemple les fines herbes fraîchement hachées ou des noix.
- L'utilisation du séparateur de jaune d'œuf a été décrite en détail (→ page 7).

6.3 Couvercle pour boisson

- Le couvercle pou boisson (pour le petit ou le grand récipient) est un accessoire pratique pour toutes les situations, dans lesquelles un jus de fruit frais pressé ou une boisson mixte est bu directement sans utiliser un verre.
- Pour boire ouvrez la fermeture fraîcheur en la relevant simplement. Refermez après avoir bu en rabattant la fermeture et en appuyant légèrement.
- Le couvercle pour boisson permet aussi de transporter les boissons de façon sûre et pratique et de les boire en route.

6.4 Couvercle fraîcheur

Fermez le petit ou le grand récipient avec le couvercle fraîcheur. Le couvercle pratiquement étanche garde les aliments et les boissons longtemps frais au réfrigérateur.
Vous pouvez donc utiliser le récipient comme boîte fraîcheur – mixez maintenant et utilisez plus tard!

6.5 Spatule

Utilisez la spatule pour vider proprement le récipient en raclant les restes attachés à la paroi du récipient.

ⓘ INFO

Si des morceaux plus gros s'accumulent pendant le hachage sur la paroi du récipient, secouez le récipient énergiquement et poussez les ingrédients à l'aide de la spatule de la paroi vers le bas.

7 Nettoyage

Nettoyer par principe tout le set du Twist N Joy avant la première utilisation. Après chaque utilisation nettoyer soigneusement les pièces utilisées. Le nettoyage est très simple et ne pose aucun problème. Toutes les parties peuvent être lavées sous l'eau courante ou au lave-vaisselle.

Remarque important:
- Lavez les différentes parties à la main sous l'eau courante ou au lave-vaisselle avec un produit nettoyant usuel.
- N'utilisez pas d'éponge grattante ou de produit nettoyant abrasif.
- Pour bien nettoyer l'appareil, il doit être démonté dans ses différentes parties.

RECOMMANDATIONS IMPORTANTES POUR L'ENTRETIEN:
Tous les couvercles de fermeture sont équipés d'un joint en silicone, qui a été lubrifié en usine pour ouvrir et fermer facilement les couvercles. Pour éviter que cet effet diminue après plusieurs nettoyages, il est recommandé de mettre un peu d'huile alimentaire sur les joints!

⚠ ATTENTION!
- Faites particulièrement attention en lavant les couteaux à la main. Les lames extrêmement tranchantes présentent un grand danger de blessure!
- Nettoyez soigneusement l'appareil et les accessoires après chaque utilisation pour enlever les restes de produits alimentaires. Le développement des germes et une mauvaise hygiène entraînent des risques importants pour la santé.

ⓘ INFO
Le mixage des produits plus durs peut entraîner à la longue par le frottement une perte de transparence des récipients. Ceci est normal et ne n'a pas d'influence sur le fonctionnement de l'appareil.

8 Recettes

DIPS & PÂTES À TARTINER
Beurre d'avocat et de tomates 14
Chutney à la mangue 14
Mousse de saumon fumé 15
Guacamole 15
Tzatziki 16
Mousse de jambon blanc 16
Mousse au thon à la vitello tonnato 17
Crème de brebis 17
Beurre au poivre 18
Beurre de cacahuètes 18
Dip aux olives et au parmesan 19
Aïoli 19
Pesto verde 20
Pesto rosso 20
Rémoulade aux œufs et aux crevettes 21

DRESSING & SALADES
Salade aux fines herbes 22
Salade Thousand-Island 22
Vinaigrette aux fines herbes 23
Dressing frais 23
Vinaigrette au sésame et au gingembre 24
Dressing à la moutarde et à l'orange avec de l'ail 24
Sauce crémeuse à l'aneth 25

SOUPES
Soupe Wan-Tan 26
Soupe au concombre et au yaourt 27
Potage au petits pois et à la menthe 27
Gazpacho vert 28

PLATS PRINCIPAUX
Rôti de porc fumé avec sauce verte 29
Blanc de poulet farci aux épinards et au fromage de chèvre 30
Crêpes à l'ail des ours 31
Romstecks avec croûte piquante 32

GLACES ET DESSERTS
Pâte à crêpes 33
Sorbet à la fraise 33
Glace aux fruits 34
Glace aux fruits et au yaourt 34
Coupe fraîche à la fraise 35
Pancake au chocolat et à la banane 36

BOISSONS
Frappé à la menthe et à l'ananas 37
Irish coffee 37
Boisson pour le petit déjeuner 38
Pharisien 38
Smoothie à la framboise 39
Granité aux fruits 39
Virgin Mary 40
Hei-Ba-Mi 40

Beurre d'avocat et de tomates

1 avocat mûr
6 tomates séchées dans l'huile
80 g de beurre ramolli
Sel
Poivre noir

Couper l'avocat en deux, enlever le noyau et enlever la chair de la peau avec une cuillerée. Couper ensuite la chair en gros morceaux et la mettre dans le petit récipient avec le couteau à 3 lames. Egoutter les tomates séchées et les ajouter ensemble avec le beurre ramolli également dans le récipient. Hacher jusqu'à obtenir la consistance voulue. Assaisonner avec du sel et du poivre.

CONSEIL Délicieux sur des biscuits salés ou avec de la baguette fraîche ou toastée.

ⓘ INFO Pour des plus grandes quantités vous pouvez bien sûr faire la recette avec le grand récipient et le couteau à 5 lames.

Chutney à la mangue

1 petit oignon
1 mangue
½ poivron
1 petit piment moyennement piquant
½ cuillerée à café de gingembre
15 g de beurre
20 ml de vinaigre balsamique rouge
100 g de sucre
1 pincée de cannelle
Sel
Poivre noir

Eplucher l'oignon et enlever la base de la racine. Eplucher également la mangue et enlever la chair du noyau. Couper le poivron et le piment en deux, enlever les graines et laver. Eplucher le gingembre. Mettre le tout, coupé en gros cubes, dans le grand récipient et hacher avec le couteau à 5 lames.
Puis faire revenir le tout dans un peu de beurre. Assaisonner avec le vinaigre balsamique, le sucre, la cannelle, le sel, le poivre et faire mijoter pendant 20 minutes. Ajouter un peu d'eau en cas de besoin. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Mousse de saumon fumé

1 petit oignon rouge
1 cuillerée à soupe de câpres
¼ bouquet d'aneth
250 g de saumon fumé
150 g de crème fraîche
Un peu de jus de citron

Eplucher l'oignon, enlever la base de la racine et le couper en morceaux. Puis le mettre dans le grand récipient et hacher avec le couteau à 5 lames. Faire égoutter les câpres. Laver et sécher l'aneth.
Ajouter les câpres, l'aneth et le saumon coupé en gros cubes aux oignons et hacher le tout finement. Pour terminer, ajouter la crème fraîche, mélanger bien le tout et assaisonner avec du jus de citron.

Guacamole

1 avocat mûr
½ oignon
1 gousse d'ail
½ citron
½ bouquet de persil frais
1-2 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge
Sel
Poivre noir

Couper les avocats en deux, enlever le noyau et enlever la chair de la peau avec une cuillerée. Eplucher le demi-oignon et l'ail et enlever la base de la racine. Couper le demi d'oignon en quartiers et enlever les queues du persil.
Mettre les morceaux d'avocat, les quarts d'oignon et l'ail dans le grand récipient.
Presser le jus du demi citron dessus. Ajouter également le persil ébranché et l'huile d'olive et réduire en purée le tout avec le couteau à 5 lames jusqu'à obtenir la consistance voulue. Pour terminer assaisonner avec du sel et du poivre.

Tzatziki

¼ de concombre
1 gousse d'ail
125 g de fromage blanc
125 g de yaourt
Sel
Poivre noir

Eplucher le concombre, enlever les pépins et le couper en morceaux de 2 cm. Eplucher l'ail et enlever la base de la racine. Mettre les morceaux de concombre et l'ail dans le grand récipient et hacher le tout avec le couteau à 5 lames.
Ajouter le fromage blanc et le yaourt, bien mixer et assaisonner avec du sel et du poivre.

Mousse de jambon blanc

½ bouquet de roquette
1 petit oignon
150 g de jambon blanc
50 g de fromage frais
50 g de ricotta
20 ml de crème liquide
25 g de fromage blanc
½ cuillerée à café de poudre de paprika doux
Sel
Poivre noir

Nettoyer, laver et essorer la roquette. Eplucher l'oignon, enlever la base de la racine et couper le en quatre. Mettre ensemble avec le jambon coupé en gros morceaux et la roquette dans le grand récipient et hacher le tout avec le couteau à 5 lames. Ensuite ajouter les autres ingrédients et mélanger bien encore une fois.

Mousse au thon à la vitello tonnato

3 oignons printaniers
1 boîte de thon
2 cuillerées à soupe de câpres
1 cuillerée à soupe de jus de citron
100 g de fromage frais
75 g de yaourt
Sel
Poivre noir

Nettoyer et laver les oignons printaniers et couper les en morceaux d'environ 3-5 cm. Laisser égoutter le thon et les câpres, puis les mettre avec les oignons printaniers dans le grand récipient et hacher le tout avec le couteau à 5 lames.
Mettre le fromage frais, le yaourt et le jus de citron également dans le grand récipient et bien mixer. Assaisonner avec du sel et du poivre.

Crème de brebis

200 g de fromage de brebis
100 g de crème fraîche
2 cuillerées à soupe de crème liquide
1 oignon rouge
Ail
Poivre fraîchement moulu
Paprika en poudre
Ciboulette

Tomates, concombres ou poiv rons pour déguster avec la mousse

Eplucher l'oignon et l'ail, enlever la base de la racine, les couper grossièrement et les mettre avec le fromage de brebis, la crème fraîche et la crème dans le grand récipient. Réduire en fine purée avec le couteau à 5 lames. Assaisonner avec du sel et du paprika en poudre.
Pas besoin de saler, le fromage de brebis est déjà dans une saumure. Pour finir incorporer la ciboulette finement coupée dans la crème de brebis. Dresser la crème sur une assiette et servir avec des tomates, des concombres et des poivrons.

Beurre au poivre

1 cuillerée à café de graines de poivre vert (verre)
75 g de beurre ramolli
Sel
Poivre noir

Faire égoutter les graines de poivre vert et les hacher dans le petit récipient avec le couteau à 3 lames. Ajouter le beurre, le sel et le poivre et bien mixer le tout.
Mettre le beurre au poivre sur un morceau de papier de cuisson et former un rouleau. Laisser une demi-heure dans le réfrigérateur, puis l'enlever du papier de cuisson et servir coupé en tranches.

INFO Pour des plus grandes quantités vous pouvez bien sûr faire la recette avec le grand récipient et le couteau à 5 lames.

Beurre de cacahuètes

130 g de cacahuètes fraîches
1 cuillerée à soupe d'huile d'arachides
5 g de sucre
1 pincée de sel

Eplucher les cacahuètes, enlever la peau marron et les griller légèrement dans un poêle antiadhésive sur feu moyen jusqu'à ce qu'ils dégagent une bonne odeur. Puis mettre les cacahuètes dans le petit récipient et hacher avec le couteau à 3 lames. En mixant, ajouter seulement la quantité d'huile d'arachide nécessaire pour obtenir un beurre de cacahuètes souple.
Si vous voulez utiliser le beurre de cacahuètes pour faire la cuisine, le saler un peu et ajouter une pincée de sucre.

CONSEIL Très bon pour accompagner les grillades ou une fondue, on peut laisser le sucre et assaisonner le beurre de cacahuète avec un peu de sel selon son goût. Mettre le beurre de cacahuètes dans des bocaux en verre comme de la confiture et le garder au frais.

INFO Pour des plus grandes quantités vous pouvez bien sûr faire la recette avec le grand récipient et le couteau à 5 lames.

Dip aux olives et au parmesan

70 g d'olives vertes
(sans noyaux)
40 g de parmesan
200 g de fromage frais
50 g de crème épaisse
1 cuillerée à café de thym séché
1-2 cuillerées à café de vinaigre balsamique blanc
Poivre noir

Couper le parmesan en morceaux de la taille d'une noisette. Laisser égoutter les olives et mettre la moitié ensemble avec le parmesan dans le grand récipient. Hacher le tout avec le couteau à 5 lames.
Puis ajouter le fromage frais, la crème épaisse, le thym et 1 cuillerée à café de vinaigre balsamique et bien mélanger le tout.
Couper le restant d'olives en fines rondelles et les incorporer dans la crème.
Assaisonner avec du sel et un peu de vinaigre balsamique.

Aïoli

3 gousses d'ail
1 œuf
1 cuillerée à soupe de vinaigre
1 cuillerée à café de sucre
1 cuillerée à café de moutarde
Sel
250 ml d'huile végétale neutre

Eplucher les gousses d'ail et enlever la base de la racine. Mettre l'ail, l'œuf, le vinaigre, le sucre, la moutarde et le sel dans le grand récipient et hacher le tout avec le couteau à 5 lames.
Puis retirer le couteau et mixer avec le tout avec le batteur et la poignée tournante. Ajouter petit à petit l'huile jusqu'à obtenir une consistance ferme.

Pesto verde

75 g de basilic frais
30 g de parmesan
2 cuillerées à soupe de pignons de pin
1 gousse d'ail
Sel
200 ml d'huile d'olive vierge

Laver le basilic et bien l'essorer dans le petit récipient. Mettre le parmesan et les pignons de pin dans le grand récipient et hacher avec le couteau à 5 lames.
Eplucher l'ail et enlever la base de la racine. Ajouter l'ail, le basilic et le sel dans le grand récipient et bien mixer le tout.
Ensuite incorporer peu à peu l'huile d'olive et mixer le tout finement.

Pesto rosso

½ verre de tomates séchées dans l'huile
75 ml d'huile d'olive vierge
½ gousse de piment rouge
¼ bouquet de persil frais
20 g de pignons de pin (alternativement des noisettes)
20 g d'amandes
70 g de parmesan
Sel

Laisser égoutter les tomates et recueillir l'huile des tomates. Ajouter de l'huile d'olive à l'huile de tomate dans le verre pour obtenir en tout 150 ml.
Couper le piment en deux, enlever les pépins et laver. Laver le persil, l'essorer dans le petit récipient et ensuite l'effeuiller avec précaution. Couper le parmesan en morceaux de la taille d'une noisette. Mettre les tomates ensemble avec les pignons de pin, les amandes, le parmesan, le piment et le persil dans le grand récipient et hacher avec le couteau à 5 lames afin d'obtenir une purée. Ensuite incorporer peu à peu l'huile d'olive et mixer le tout finement. Assaisonner avec du sel.

Rémoulade aux œufs et aux crevettes

3 œufs
75 g de cornichons
½ oignon rouge
100 g de sauce nature pour cru dités
100 g de fromage blanc léger
½ cuillerée à soupe de moutarde mi-forte
½ cuillerée à café de vinaigre de vin blanc
100 g de crevettes grises
Sel
Poivre noir

Faire cuire les œufs pendant 11 minutes, les refroidir sous l'eau froide et les peler. Faire égoutter les cornichons. Eplucher la moitié d'oignon, enlever la base de la racine, le couper grossièrement et le mettre dans le grand récipient avec le couteau à 5 lames. Couper les œufs en deux, les ajouter avec les cornichons dans le récipient et hacher le tout.
Puis ajouter la sauce nature pour crudités, le fromage blanc, la moutarde et le vinaigre et bien mélanger le tout. Pour finir, incorporer les crevettes à la main et assaisonner avec du sel et du poivre.

Salade aux fines herbes

100 g de mâche
50 g de pissenlit
100 g d'oseille
50 g de fines herbes fraîches mélangées (p.ex. cerfeuil, persil, aneth, cresson de fontaine, menthe, mélisse, pimprenelle)
1 oignon rouge
75 ml d'huile d'olive vierge
25 ml de vinaigre balsamique blanc
1 pincée de sucre
Sel
Poivre noir

Nettoyer et laver la mâche, le pissenlit, l'oseille et les fines herbes et laisser bien égoutter.
Couper la mâche, le pissenlit et l'oseille en petits morceaux et les mettre dans un saladier.
Eplucher l'oignon, enlever la base de la racine, le couper grossièrement et le mettre avec les fines herbes dans le grand récipient. Hacher avec le couteau à 5 lames.
Ajouter l'huile et le vinaigre balsamique, assaisonner avec du sel, du poivre et un peu de sucre et bien mélanger. Verser la vinaigrette sur la salade et bien tourner la salade dans le saladier.

Salade Thousand-Island

1 grande laitue
1 œuf
1 poivron rouge
1 oignon rouge
1 cornichon
25 g d'olives vertes (sans noyaux)
150 g de mayonnaise
5 cuillerées à soupe du jus de cornichon
5 cuillerées à soupe de ketchup
Sel
Poivre noir
Un peu de Tabasco

Nettoyer, laver et bien égoutter la laitue.
Faire cuire l'œuf pendant 10 minutes, le refroidir sous l'eau froide et le peler. Couper le poivron en deux, enlever les pépins et laver. Eplucher l'oignon, enlever la base de la racine et le couper en gros morceaux.
Puis mettre le poivron, l'oignon et le cornichon dans le grand récipient et hacher grossièrement avec le couteau à 5 lames. Laisser égoutter les olives et les ajouter avec l'œuf coupé en deux. Hacher le tout. Réserver ⅓ du mélange. Bien mélanger le reste avec la mayonnaise, le jus de cornichon et le ketchup. Assaisonner avec du sel, du poivre et du Tabasco. Arranger la salade en petits morceaux et la disposer sur un plat. Verser la sauce sur la salade et parsemer avec le mélange réservé.

Vinaigrette aux fines herbes

Des fines herbes fraîches selon votre choix (p.ex. persil, aneth, ciboulette)
3 gousses d'ail
150 ml d'huile d'olive vierge
50 ml de vinaigre balsamique blanc
2 cuillerées à soupe de moutarde au miel
2 cuillerées à soupe de crème au raifort
2 noix
1 pincée de sucre
Sel
Poivre noir

Nettoyer, laver et essorer les fines herbes.
Peler les gousses d'ail, enlever la base des racines et hacher dans le petit récipient avec le couteau à 3 lames. Ajouter l'huile, le vinaigre balsamique, la moutarde et le raifort et bien mélanger le tout.
Eplucher les noix et enlever la petite peau de séparation. Ajouter les fines herbes et les noix au dressing et également bien hacher. Assaisonner avec du sel, du poivre et du sucre.
La vinaigrette doit avoir une consistance crémeuse et épaisse.

CONSEIL Très bon avec les salades vertes.

INFO Pour des plus grandes quantités vous pouvez bien sûr faire la recette avec le grand récipient et le couteau à 5 lames.

Dressing frais

1 oignon de taille moyenne
1 gousse d'ail
60 ml d'huile d'olive vierge
2 cuillerées à soupe de vinaigre balsamique blanc
Jus d'un citron
1 cuillerée à café de moutarde
2 cuillerées à soupe de sirop d'érable
Sel
Poivre noir

Eplucher l'oignon et l'ail et enlever la base de la racine. Couper en morceaux grossiers, mettre dans le petit récipient et hacher finement le tout avec le couteau à 3 lames. Ajouter l'huile et le vinaigre balsamique.
Couper le citron en deux et presser son jus directement sur les ingrédients hachés. Puis ajouter la moutarde et bien mélanger le tout pour obtenir une émulsion.
Assaisonner avec le sirop d'érable, le sel et le poivre pour obtenir un goût légèrement sucré – sans que la moutarde domine. Laisser mariner un moment.

CONSEIL Délicieux avec diverses salades fraîches.

INFO Pour des plus grandes quantités vous pouvez bien sûr faire la recette avec le grand récipient et le couteau à 5 lames.

Vinaigrette au sésame et au gingembre

2 cuillerées à soupe de graines de sésame
1 gousse d'ail
1 oignon rouge
1 morceau de gingembre de la grosseur d'une noix
Jus d'une limette
6 cuillerées à soupe d'huile de sésame
2 cuillerées à soupe de miel liquide
1 cuillerée à soupe de sauce de soja claire

Passer le sésame à la poêle sans huile jusqu'à ce qu'il soit légèrement brun, puis l'enlever et le laisser refroidir.
Eplucher l'ail, l'oignon et le gingembre, enlever la base de la racine de l'ail et de l'oignon et couper le tout en gros morceaux. Mettre le tout dans le grand récipient et hacher avec le couteau à 5 lames.
Couper la limette en deux et presser son jus directement sur les ingrédients hachés. Ajouter le sésame, l'huile, le miel et la sauce de soja et bien mélanger le tout.

Dressing à la moutarde et à l'orange avec de l'ail

1 gousse d'ail
2 cuillerées à soupe de jus d'orange
2 cuillerées à café de miel
2 cuillerées à café de moutarde de Dijon
125 ml d'huile végétale neutre
Sel
Poivre noir

Eplucher l'ail, enlever la base de la racine et hacher dans le petit récipient avec le couteau à 3 lames.
Ajouter le jus d'orange avec le miel et la moutarde à l'ail et bien mélanger. Pour finir ajouter l'huile et également bien mélanger. Assaisonner avec du sel et du poivre.

CONSEIL Ce dressing est parfaitement bien adapté pour les salades au goût de noix, p.ex. la feuille de chêne.

INFO Pour des plus grandes quantités vous pouvez bien sûr faire la recette avec le grand récipient et le couteau à 5 lames.

Sauce crémeuse à l'aneth

3 branches d'aneth fraîche
1 gousse d'ail
150 g de crème fraîche
100 ml de crème liquide
½ citron
1 cuillerée à soupe d'huile de tournesol
Sel
Poivre noir

Nettoyer, laver et essorer l'aneth. Eplucher l'ail et enlever la de la racine. Mettre l'ail avec l'aneth dans le grand récipient et hacher finement le tout avec le couteau à 5 lames. Ajouter la crème fraîche et la crème liquide et bien mélanger.
Presser les jus du demi-citron directement sur les ingrédients hachés. Ajouter l'huile, bien mélanger et assaisonner avec le sel et le poivre.

Soupe Wan-Tan

125 g de crevettes crues
125 g de filet de porc
½ morceau de gingembre de la grosseur d'une noisette
2 champignons
1 cuillerée à soupe de châtaignes d'eau
1 oignon printanier
½ cuillerée à soupe de sauce de soja
½ cuillerée à café d'huile de sésame
½ cuillerée à café de sel
150 g de pâte Wan-Tan (produit fini)
1 l de bouillon de poule ou de bœuf

Eplucher et nettoyer les crevettes. Couper le filet de porc en gros morceaux. Mettre les crevettes et les morceaux de filet de porc dans le grand récipient et hacher à l'aide du couteau sabre afin d'obtenir une masse fine. Enlever le couteau sabre et la masse finement hachée du récipient et mettre le couteau à 5 lames.
Eplucher le gingembre. Séparer les pieds des champignons et mettre les têtes des champignons avec le gingembre et les châtaignes d'eau également dans le grand récipient. Hacher le tout afin d'obtenir une consistance moyenne. Nettoyer et laver l'oignon printanier et le couper en morceaux d'environ 3-5 cm. Ensuite ajouter la sauce de soja, l'huile de sésame et l'oignon printanier au haché de crevettes et filet de porc et mélanger soigneusement. Saler si nécessaire.
Ne travailler qu'une feuille de pâte Wan-Tan à la fois, couvrir les autres feuilles de pâtes avec une serviette humide et propre pour éviter qu'elles ne sèchent.
Mettre une cuillerée à café bombée du haché au milieu de la pâte. Mouiller les bords avec de l'eau, les plier en triangle et placer les deux pointes les unes sur les autres. Placer les Wan-Tan sur une assiette saupoudrée de farine.
Faire bouillir de l'eau dans une grande casserole et faire cuire les Wan-Tan environ 4-5 minutes.
Porter à ébullition le bouillon dans une autre casserole. Retirer les Wan-Tan avec une écumoire de l'eau et les mettre par portion dans les assiettes. Verser du bouillon très chaud sur les Wan-Tan et servir directement.

Soupe au concombre et au yaourt

½ concombre
200 g de yaourt
100 ml de babeurre
½ bouquet d'aneth frais
¼ bouquet de menthe frais
1 pincée de sel
1 pincée de poivre de Cayenne
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive vierge

Eplucher le concombre, enlever les pépins et le couper en morceaux de 2 cm. Mettre la moitié du concombre dans le grand récipient et hacher finement avec le couteau à 5 lames. Ajouter le yaourt et le babeurre et bien mélanger. Ajouter le concombre restant et hacher le tout grossièrement.
Laver et sécher l'aneth et la menthe. Ajouter au mélange concombre et yaourt et bien mixer encore une fois. Bien assaisonner avec du sel et du poivre de Cayenne et mettre au frais.
Disposer dans des bols à soupe et arroser avec un peu d'huile d'olive avant de servir.

Potage au petits pois et à la menthe

150 g de petits pois congelés
1 cuillerée à café de gros sel
2 feuilles de menthe fraîche
100 ml de bouillon de volaille
75 ml de crème liquide
Sel
Poivre noir

Porter à ébullition de l'eau dans une grande casserole et faire cuire les petits pois encore congelés avec le gros sel pendant environ 4 minutes.
Entre-temps laver la menthe, la sécher, retirer les feuilles et mettre de côté.
Egoutter le petits pois, passer sous l'eau froide et les mettre avec la moitié du bouillon et la crème dans le récipient et hacher tout avec le couteau à 5 lames afin d'obtenir une purée.
Ajouter le bouillon restant à la purée de petits pois pour obtenir la consistance voulue. Ensuite mettre au réfrigérateur pendant environ 2 heures. Assaisonner avec du sel et du poivre.
Disposer le potage froid dans des bols à soupe et décorer avant de servir avec des feuilles de menthe.

Gazpacho vert

1½ poivron vert
1 concombre
100 g de pain blanc
½ piment vert
½ oignon
½ gousse d'ail
2 cuillerées à soupe de jus de limette
50 ml d'eau
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive vierge
Sel
Poivre noir

Préchauffer le four à 150°C degrés (four à circulation: 130°C). Couper les poivrons en deux, enlever les pépins, laver et laisser cuire au four pendant 20 à 25 minutes. Ensuite lasser refroidir, enlever la peau et couper en gros morceaux.

Eplucher le concombre, enlever les pépins et le couper en morceaux de 2 cm. Réserver une poignée de morceaux de poivrons et de concombres.

Mettre le reste des morceaux de poivron et de concombre peu à peu dans le grand récipient et hacher avec le couteau à 5 lames.

Enlever la croûte du pain blanc et arroser le pain avec un peu d'eau. Couper le piment en deux, enlever les pépins et laver. Eplucher l'oignon et l'ail et enlever les bases des racines. Ajouter le pain blanc, le piment, l'oignon et l'ail au mélange poivron-concombre dans le récipient et hacher le tout finement.

Ajouter le jus de limette et l'eau aux autres ingrédients. Ajouter peu à peu l'huile d'olive et bien mélanger le tout, assaisonner avec du sel et du poivre. Mettre au frais pendant environ 2 heures.

Disposer dans des bols à soupe et parsemer avec le reste des cubes de poivron et de concombre avant de servir.

Rôti de porc fumé avec sauce verte

Environ 400 g de rôti
de porc fumé
2 œufs
500 g de pommes de terre
½ bottes de fines herbes ou
¼ de botte de chaque persil,
aneth ou ciboulette
250 g de yaourt au lait entier
75 g de crème fraîche
Sel
Poivre noir
Sucre
Du persil pour garnir

Couper le porc en tranches de 15 mm d'épaisseur et faire cuire au four préchauffé pendant 50-60 minutes.
Laver les pommes de terre et faire cuire pendant 20 minutes dans de l'eau salée. Puis les égoutter et peler. Faire cuire les œufs pendant 10 minutes, les refroidir sous l'eau froide et les peler. Mixer en purée les œufs, les fines herbes, le yaourt et la crème fraîche dans le grand récipient avec le couteau à 5 lames. Assaisonner avec du sel, du poivre et du sucre.
Dresser les tranches de porc avec les pommes de terre et la sauce, décorer avec le persil et servir.

Blanc de poulet farci aux épinards et au fromage de chèvre

4 blancs de poulet
70 g d'épinards en feuilles
20 g de tomates séchées dans l'huile
1 petite échalote
1 gousse d'ail
Un peu de beurre
Sel
1 bouquet de ciboulette fraîche
100 g de fromage de chèvre
Poivre noir
Sambal Oelek

Beurre clarifié pour faire rôtir

Fil de cuisine, cure-dent ou une épingle à roulade pour fermer les blancs de poulet

Laver et sécher les blancs de poulet, enlever les tendons et couper une poche dans chaque morceau de viande avec un couteau bien aiguisé.
Faire décongeler les épinards. Mettre les tomates dans le grand récipient et hacher avec le couteau à 5 lames. Ajouter les épinards et bien mélanger le tout.
Eplucher l'échalote et l'ail, enlever la base de la racine, les mettre dans le petit récipient et hacher avec le couteau à 3 lames.
Faire chauffer un peu de beurre dans une poêle, et saisir les dès d'échalote et d'ail. Ajouter le mélange tomates-épinards, faire revenir brièvement, saler le tout et ensuite laisser refroidir.
Laver et sécher la ciboulette. Puis hacher finement dans le grand récipient avec le couteau à 5 lames. Ajouter le fromage de chèvre, hacher le tout encore une fois et ajouter à la farce. Assaisonner avec du sel, du poivre et du Sambal Oelek selon le goût.
Farcir la viande avec ce mélange. Fermer soigneusement les ouvertures des poches avec du fil de cuisine, un cure-dent ou une épingle à roulade. Faire chauffer le beurre clarifié dans une poêle, saler et poivrer les blancs de poulet farcis et bien saisir des deux côtés. Ensuite les mettre dans un plat allant au four et les faire cuire au four préchauffé à 200°C pendant environ 15 minutes.

Crêpes à l'ail des ours

100 g de farine
150 ml de lait
3 œufs
Sel
250 g de fromage blanc crémeux
3 cuillerées à café de pesto d'ail des ours (ou: du pesto au basilic)
2 cuillerées à soupe d'amandes en bâtonnets
Poivre noir
4 cuillerées à café d'huile végétale
4 tranches de jambon blanc

Travailler la farine, 100 ml de lait, 2 œufs et une pincée de sel dans le grand récipient avec le batteur pour former une pâte lisse. Ensuite mettre dans un autre plat et laisser monter la pâte pendant 5 minutes.
Mettre le fromage blanc, le pesto et 1 jaune d'œuf dans le récipient et mélanger avec le couteau à 5 lames. Faire légèrement griller les amandes en bâtonnets dans une poêle sans graisse. Incorporer au mélange dans le récipient. Assaisonner avec du sel et du poivre.
Bien mélanger encore une fois la pâte à crêpe. Faire chauffer 1 cuillerée à café d'huile dans une poêle antiadhésive (diamètre environ 20 cm) et faire cuire 4 crêpes les unes après les autres.
Tartiner chaque crêpe avec 1½ cuillerée à soupe du fromage à l'ail des ours, poser une tranche de jambon blanc et plier la crêpe à la moitié. Mettre dans une forme allant au four.
Battre les blanc d'œufs restants avec le batteur et la poignée tournante afin d'obtenir une consistance crémeuse-blanche et les incorporer avec le lait dans le fromage restant. Verser le tout sur les crêpes. Gratiner au four à 220°C sur la glissière du milieu pendant 10 minutes.

Romstecks avec croûte piquante

1½ échalote
1½ gousse d'ail
¾ piment
1 cuillerée à café de romarin séché
3 cuillerées à soupe de beurre
4 cuillerées à soupe de chapelure
3 cuillerées à soupe de moutarde à l'ancienne
2 romstecks (250 g)
Sel
Poivre noir
2 cuillerées à soupe d'huile végétale

Eplucher les échalotes et l'ail et enlever la base de la racine. Mettre les échalotes dans le grand récipient et hacher avec le couteau à 5 lames. Ensuite les faire blondir dans une poêle.
Couper le piment en deux, enlever les pépins et laver. Mettre ensemble avec l'ail et le romarin dans le récipient et hacher le tout avec le couteau à 5 lames. Ajouter le beurre, la chapelure et la moutarde et bien mélanger le tout.
Préchauffer le gril du four. Assaisonner les romstecks avec du sel et du poivre. Faire chauffer l'huile dans une poêle et saisir les romstecks des deux côtés brièvement.
Les retirer de la poêle, couvrir et laisser reposer pendant 4–5 minutes. Ensuite poser les romstecks sur une tôle. Répartir le mélange échalotes – moutarde sur les romstecks de façon homogène en appuyant légèrement et ensuite faire gratiner brun doré au four sur la deuxième glissière du haut pendant 4–5 minutes.

Pâte à crêpes

75 g de farine
150 ml de lait
2 œufs
20 g de margarine
½ paquet de sucre vanillé

Huile végétale pour faire cuire

Mettre tous les ingrédients dans le grand récipient et mélanger avec le batteur pour obtenir une pâte lisse. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle – si possible – plate, ajouter un peu de pâte et la faire cuire sans qu'elle n'attache.

CONSEIL Idéal avec une crème noisette-chocolat, des bananes fraîches ou de la confiture suivant les goûts.

Sorbet à la fraise

200 g de fraises fraîches
50 ml de jus de pommes
1 cuillerée à café de jus de citron
20 g de sucre glace
Sucre vanillé à volonté

Laver, nettoyer et sécher les fraises. Les mettre avec un peu de jus de pomme dans le récipient et hacher avec le couteau à 5 lames de façon à obtenir une purée.
Ajouter également le restant du jus de pomme, 1 cuillerée à café du jus de citron, le sucre glace et le sucre vanillé et bien mélanger. Remplir le mélange dans un récipient plat et mettre au congélateur. Tourner fréquemment.

Mixer encore une fois après environ 3 heures et servir.

Glace aux fruits

100 g de fruits surgelés
(sorte selon les goûts)
Sucre glace
50 ml de crème liquide

Mixer les fruits surgelés dans le petit récipient avec le couteau à 3 lames. Si nécessaire, ajouter un peu de crème. Ensuite ajouter le sucre glace et la crème restant et bien mélanger jusqu'à ce que les fruits et la crème forment une glace crémeuse. Servir directement.

INFO Pour des plus grandes quantités vous pouvez bien sûr faire la recette avec le grand récipient et le couteau à 5 lames.

Glace aux fruits et au yaourt

100 g de fruits surgelés
(sorte selon les goûts)
50 g de yaourt
50 ml de lait
½ cuillerée à soupe de sucre

Mixer d'abord en purée les fruits surgelés dans le grand récipient avec le couteau à 5 lames. Si nécessaire, ajouter un peu de lait. Puis incorporer le yaourt, le lait restant et le sucre pour et mélanger pour obtenir une glace crémeuse. Servir directement.

CONSEIL Bien sûr, il est aussi possible d'utiliser de la crème. En augmentant la quantité de yaourt ou de lait, on obtient une délicieuse boisson rafraîchissante.

Coupe fraîche à la fraise

100 g de fraises
¼ gousse de vanille
1 cuillerée à soupe de sucre glace
75 g de lait caillé
75 g de yaourt à la crème

De la menthe pour garnir

Laver, nettoyer et sécher les fraises. Réserver 2 fraises pour la décoration. Mettre le reste dans le grand récipient et mixer avec le couteau à 5 lames.
Couper la gousse de vanille sur la longueur et râper la pulpe. L'ajouter avec le sucre glace aux fraises mixés et réduire le tout en purée. Ajouter le lait caillé et le yaourt et bien mélanger encore une fois le tout. Mettre le mélange environ une heure au frais.
Laver la menthe, l'essorer dans le petit récipient et ensuite l'effeuiller avec précaution. Couper les fraises réservées en tranches fines avant de servir. Répartir le mélange de fraise dans les coupes et garnir avec les tranches de fraise et la menthe.

Pancake au chocolat et à la banane

25 g de beurre
1 œuf
20 g de sucre glace
1 pincée de sel
100 g de farine
¼ cuillerée à café de levure en poudre
100 ml de babeurre
1 banane
½ cuillerée à soupe de jus de citron
De l'huile végétale neutre
Chocolat râpé
Sirop d'érable

Laisser fondre le beurre. Mixer les œufs, le sucre glace et le sel dans le grand récipient avec le batteur pour obtenir une crème. Tamiser la farine et la levure en poudre. L'ajouter avec le babeurre et le beurre à la crème aux œufs et bien mélanger le tout. Eplucher la banane et les couper en rondelles de 0,5–1 cm d'épaisseur.
Arroser la banane avec du jus de citron.
Faire chauffer 1 cuillerée à soupe d'huile dans une poêle antiadhésive. Mettre 2 cuillerées à soupe de pâte dans la poêle pour chaque pancake. Couvrir avec quelques tranches de banane et faire dorer sur chaque côté pendant environ 3–4 minutes.
Parsemer les pancakes avec 1 cuillerée à café de chocolat râpé et garder au chaud dans le four à 120°C (four à circulation 100°C). Continuer à faire d'autres pancakes de la même façon.
Arroser avec un peu de sirop d'érable avant de servir.

Frappé à la menthe et à l'ananas

150 g d'ananas
½ bouquet de menthe frais
50 ml de jus de limette
50 ml de jus d'orange
50 ml d'eau
½ cuillerée à soupe de sucre
150 ml de lait

Eplucher l'ananas, enlever tous les yeux, couper en quatre, enlever le centre fibreux et couper la moitié de la chair en morceaux. Laver la menthe, l'essorer dans le petit récipient et ensuite l'effeuiller avec précaution. Réserver un peu de menthe pour la garniture. Hacher le reste grossièrement dans le récipient avec le couteau à 5 lames.

Ajouter le jus de limette, le jus d'orange et les morceaux d'ananas. Ajouter également l'eau, le sucre et le lait et mixer finement. Mettre au frais dans le réfrigérateur.
Couper l'ananas restant en tranches triangulaires. Verser le frappé dans les verres, garnir avant de servir avec les triangles d'ananas et la menthe.

Irish coffee

4 cl de whisky irlandais
1 cuillerée à café de sucre de canne
Un peu de lait
250 ml de café

Mixer le whisky, le sucre de canne et le lait dans le grand récipient avec la poignée tournante et le batteur pour faire mousser.
Remplir un verre à irish coffee au ¾ avec du café et verser lentement la mousse de lait sur le café.

Boisson pour le petit déjeuner

125 g de mûres fraîches
1 cuillerée à café de miel
1 pêche
1 cuillerée à soupe de jus de citron
1 cuillerée à soupe de flocons d'avoine
75 g de yaourt
1 cuillerée à soupe de miel
75 ml de lait
Un peu de jus de citron

Laver, trier et sécher les mûres.
Mettre 50 g dans le grand récipient et mixer en purée avec le couteau à 5 lames. Sucrer avec 1 cuillerée à café de miel et répartir dans 2 verres.
Laver et couper en deux les pêches, enlever les noyaux. Ensuite couper la moitié de la pêche en gros morceaux et les mettre dans le grand récipient. Ajouter les flocons d'avoine, le yaourt, le jus de citron, le miel et le lait aux morceaux de pêches et mixer le tout en purée.
Verser le lait de pêches avec précaution sur la purée de mûres.
Couper la moitié de la pêche restante en tranches fines, arroser avec un peu de jus de citron et les mettre sur 2 brochettes en alternance avec le reste des mûres. Décorer les boissons avec les brochettes et servir.

Pharisien

100 ml de crème liquide
4 cl de rhum
1 cl de sirop de sucre
1 tasse de café chaud

Mettre la crème dans le grand récipient et la battre légèrement avec le batteur et la poignée tournante.
Ajouter le rhum, le sirop de sucre et le café et mélanger légèrement.

Smoothie à la framboise

100 g de framboises fraîches
1 cuillerée à soupe de jus de citron
1 cuillerée à soupe de miel
150 g de yaourt
100 ml de lait

Laver, trier et sécher les framboises.
Les mettre avec le jus de citron, le miel, le yaourt et le lait dans le grand récipient. Mixer le tout en purée avec le couteau à 5 lames et servir directement.

Granité aux fruits

1 orange fraîche
½ citron
25 g de sucre
125 ml de jus de mangue
125 ml de vin mousseux sec

Couper l'orange en deux et presser son jus avec le jus de citron directement dans le récipient. Puis mettre le batteur et la poignée tournante. Ajouter le sucre, le jus de mangue et la moitié du vin mousseux et mixer. Mettre le liquide dans un récipient plat en métal pendant environ 3 heures au congélateur et le tourner souvent avec une fourchette. Verser le mousseux restant dans les verres avant de servir et remplir avec le granité.

CONSEIL Vous pouvez utiliser toutes les sortes de jus selon votre goût.

Virgin Mary

2-3 glaçons
200 ml de jus de tomate
½ limette
Sauce Worcester
Tabasco
Sel
Poivre noir

Mettre les glaçons dans le grand récipient et mixer avec le couteau à 5 lames pour obtenir de la glace pilée. Mettre dans un bol et garder au froid.
Verser le jus de tomate dans le grand récipient. Presser le jus de la demi-limette directement sur le jus de tomate. Ajouter de la sauce Worcester, du Tabasco, du sel et du poivre, mettre le batteur et la poignée tournante et bien mélanger le tout.
Répartir la glace pilée dans les verres avant de servir et remplir avec le mélange de tomates.

Hei-Ba-Mi

30 g de myrtilles fraîches
1 banane
1 cuillerée à café de jus de citron
100 ml de lait froid
100 ml de jus d'orange
1 cuillerée à café de miel

Laver, trier et sécher les myrtilles.
Eplucher la banane, la couper en gros morceaux et la mettre dans le grand récipient. Couper un citron en deux et presser son jus. Arroser la banane avec 1 cuillerée à café de jus de citron.
Ajouter les myrtilles, le lait et le jus d'orange et mixer en purée avec le couteau à 5 lames. Sucrer à volonté avec du miel. Servir directement dans les verres.